

**Les Locaux comprennent :**

Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Un local réservé aux opérations d'abattage. Ses murs sont revêtus d'un enduit lisse et imperméable sur 1,50 mètre au moins de hauteur. Son sol doit être imperméable, résistant aux chocs et présenter une pente suffisante permettant l'écoulement des eaux de lavage vers une canalisation munie à son départ d'un siphon à panier et aboutissant soit au réseau public d'assainissement de la commune, soit à un dispositif d'assainissement autonome validé par un hydrogéologue agréé ou à défaut, à une fosse étanche. Celle-ci est vidée aussi souvent qu'il est nécessaire, le contenu servant à l'épandage loin des puits et des habitations, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Au moins une chambre froide ou armoire frigorifique pour assurer la réfrigération à + 4°C des carcasses dans les heures qui suivent l'abattage.

**L'aménagement des locaux comprend :**

Des dispositifs en vue d'empêcher la pénétration des insectes et des rongeurs dans le local d'abattage.

Un ou plusieurs récipients à couvercle réservés à la collecte des intestins, des déchets d'abattage et des carcasses et abats qui apparaîtraient à l'exploitant impropres à la consommation.

Un ou plusieurs récipients spéciaux utilisés pour la collecte du sang.

Les instruments, matériels et ustensiles nécessaires aux opérations d'abattage, réservés à ce seul usage. Ils sont nettoyés, lavés et désinfectés, ainsi que le local d'abattage, aussi souvent que nécessaire et, dans tous les cas, à la fin de chaque journée de travail. Les détergents et désinfectants utilisés à cet effet satisfont à la réglementation en vigueur, notamment en matière de sécurité des aliments.

**Fonctionnement :**

L'eau utilisée pour les nettoyages, les lavages et pour tous les besoins résultant des opérations d'abattage doit être potable. Le personnel doit disposer d'un lavabo à commandes non manuelles alimenté en eau chaude et en eau froide.

**L'étourdissement des volailles au préalable à la saignée à l'aide d'un appareil d'électronarcose homologué est strictement obligatoire.**

Les carcasses doivent être réfrigérées à une température maximale de +4°C, sauf si la vente a lieu dans l'heure qui suit la fin de l'abattage.

Le sang doit être recueilli dans les récipients réservés à cet usage. A aucun moment il ne doit être répandu sur le sol. Il est livré à l'équarrissage en même temps que les intestins, déchets d'abattage, carcasses et abats non consommables. A défaut, ces sous-produits sont utilisés en mélange avec de la chaux pour la préparation de compost.

Les personnes se livrant aux opérations d'abattage doivent porter pendant leur travail, une blouse et un tablier de couleur claire, en parfait état de propreté. Elles doivent, avant le travail et plus souvent si besoin est, se laver les mains au savon et se brosser soigneusement les ongles. Si les opérations d'abattage sont assurées par une seule personne, celle-ci doit se laver les mains et se brosser les ongles aussitôt après avoir effectué la plumaison, avant de procéder à l'éviscération ou à l'effilage. Les volailles abattues et leurs abats sont placés avant leur vente dans une enceinte réfrigérée.

**Les volailles doivent provenir du propre élevage du gestionnaire de la tuerie ou avoir séjournées pendant au moins un mois dans l'exploitation.**

**Les carcasses issues d'animaux abattus dans un établissement d'abattage non agréé au sens de l'article D. 654-2 du code rural doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine.**

**— Le nombre d'animaux abattus ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25 000 par an.**

**Recommandations :** Il est conseillé de disposer de deux enceintes frigorifiques. Une destinée à la descente en température en dessous de + 10°C des carcasses après l'abattage et une destinée à l'entreposage après réfrigération à une température constante de +4°C. L'utilisation d'une même enceinte est de nature à induire des variations de températures préjudiciables à la qualité des produits et à l'hygiène si des carcasses y sont conservées.